

Grilovaná vepřová panenka dle receptu krčmářky Markéty

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- **panenka**
- vepřová panenka 800 g
- sušený švestky 200 g
- olej 50 ml
- česnek 1 ks
- chilli 1 ks
- sůl 1 hrst
- **vinná omáčka**
- máslo 30 g
- hladká mouka 30 g
- zeleninový vývar 300 ml
- bílé suché víno 100 ml
- smetana 50 ml
- sůl 1 špetka
- bílý pepř 1 špetka
- citrónová šťáva 1 malá odměrka

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Asi deseticentimetrové špalíčky panenky uvnitř středu podélně nařízneme – vytvoříme kapsu, kterou naplníme sušenými švestkami. Takto připravené maso osolíme a vložíme do marinády z oleje, chilli a drceného česneku. Dvě hodiny necháme v chladu odpočinout, poté grilujeme dozlatova.

Z másla a mouky připravíme světlou jíšku, za stálého míchání přiléváme studený vývar, přivedem k varu a na mírném ohni vaříme 30 minut. Omáčku procedíme přes jemné síto, přilijeme víno, ochutíme solí, pepřem a několika kapkami citrónové šťávy a zjemníme smetanou.

Poznámka:

Panenku s vinnou omáčkou podáváme nejlépe s bramborami, například ve slupce uvařenými, poté opečenými.